

Số: 1013/2023/ĐKBSHĐ-HTC

Hà Nội, ngày tháng năm 2023.

Kính gửi: Sở Lao động – Thương binh và Xã hội tỉnh Thanh Hóa

1. Tên cơ sở đăng ký: Trường Trung cấp Công nghệ Hà Nội

2. Địa chỉ trụ sở chính: Xã Dương Hà, Huyện Gia Lâm, Thành phố Hà Nội

Điện thoại: 024.2204.3939

Email: trungcapcongnghehanoi.edu.vn@gmail.com

3. Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp số:

28/GCNĐKHH-SLĐTBXH Cấp ngày: 29/06/2017

Cơ quan cấp: Sở Lao động Thương binh và Xã hội Thành phố Hà Nội

4. Nội dung đăng ký bổ sung:

a) Địa điểm đăng ký bổ sung: **Trung tâm Giáo dục nghề nghiệp và Giáo dục thường xuyên Huyện Bá Thước**

Địa chỉ: Thị trấn Cành Nàng, huyện Bá Thước, tỉnh Thanh Hóa

b) Lý do đăng ký bổ sung: Tăng quy mô tuyển sinh tại địa điểm liên kết đào tạo

TT	Tên ngành, nghề đào tạo	Mã ngành/ngành	Quy mô tuyển sinh/năm	Trình độ đào tạo
1	Kỹ thuật chế biến món ăn	5810207	70	Trung cấp

5. Chúng tôi xin cam kết thực hiện đúng những quy định pháp luật về giáo dục nghề nghiệp và các quy định của pháp luật có liên quan./.

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Lưu VT



ThS. Bùi Thanh Phương

Số: 1014/2023/ĐKBSHD-HTC

Thanh Hóa, ngày tháng năm 2023

BÁO CÁO

Đăng ký bổ sung hoạt động giáo dục nghề nghiệp

Địa điểm đào tạo: Trung tâm GDNN&GDTX huyện Bá Thước

Địa chỉ: Thị trấn Cành Nàng, huyện Bá Thước, tỉnh Thanh Hóa

- Ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

- Trình độ đào tạo: Trung cấp.

- Quy mô tuyển sinh/năm: 70

1. Lý do đăng ký bổ sung:

Tăng quy mô tuyển sinh tại địa điểm liên kết đào tạo

2. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo

a) Cơ sở vật chất

- Số phòng học lý thuyết chuyên môn: 02 phòng diện tích 80 m²/phòng;

- Số phòng/xưởng thực hành, thực tập: 2 phòng thực hành Kỹ thuật chế biến món ăn 60 m²

b) Thiết bị, dụng cụ đào tạo

(Tên, đơn vị tính, số lượng và Hồ sơ chứng minh về thiết bị, dụng cụ đào tạo chi tiết theo Phụ lục 1 kèm theo Báo cáo)

3. Nhà giáo

a) Tổng số nhà giáo của từng ngành, nghề: người (cơ hữu, thỉnh giảng)

b) Tỷ lệ học sinh, sinh viên quy đổi/giáo viên, giảng viên quy đổi: 25/1

c) Nhà giáo cơ hữu: 09 nhà giáo

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn được đào tạo	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học được phân công giảng dạy
1	Phạm Anh Tuấn	ĐH - Tin học	Đại học Sư phạm		Tin học
2	Lê Văn Sâm	ĐH - Thể Chất- GDQP	Đại học Sư phạm		GD Thể chất GD QP - AN
3	Nguyễn Thị Thôn	ĐH- Tiếng Anh	Đại học Sư phạm		Tiếng Anh
4	Lê Thị Hà	ĐH - Chính trị học	Đại học Sư phạm		GD Chính trị GD Pháp luật
5	Cao Văn Tuấn	Cao đẳng Khách sạn, chuyên ngành kỹ thuật chế biến món ăn	Cao đẳng		Kỹ thuật chế biến món ăn
6	Lê Bá Thành	Thạc sỹ Tâm lý học	Đại học		-kỹ năng giao tiếp -Tổng quan du lịch -Văn hóa ẩm thực
7	Đỗ Hồng Hạnh	Kỹ sư công nghệ thực phẩm	Đại học		-Xây dựng thực đơn và vệ sinh an toàn thực phẩm - Nghiệp vụ nhà hàng
8	Tạ Bá Cường	Cao đẳng kỹ thuật chế biến món ăn	Cao đẳng		-Tổng luận chế biến món ăn -Kỹ thuật chế biến bánh -Chế biến món ăn chay. -Kỹ thuật chế biến

					món ăn Việt Nam.
9	Nguyễn Minh Tuấn	Trung cấp nghề Kỹ thuật nấu ăn	Trung cấp		Kỹ thuật sơ chế và bảo quản thực phẩm -Kỹ thuật cắt thái, tĩa hoa trang trí -Kỹ thuật chế biến món ăn Á

d) Nhà giáo thỉnh giảng:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn được đào tạo	Trình độ nghiệp vụ sư phạm	Trình độ kỹ năng nghề	Môn học được phân công giảng dạy	Tổng số giờ giảng dạy/năm
1						
2						
3						
4						

(Có hồ sơ chứng minh kèm theo)

4. Thông tin chung về chương trình, giáo trình, tài liệu giảng dạy

a) Tên chương trình, trình độ đào tạo, thời gian đào tạo, đối tượng tuyển sinh

Tên ngành, nghề: Kỹ thuật chế biến món ăn

Mã ngành, nghề 5810207

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học phổ thông và tương đương

Thời gian đào tạo: 2 năm

Khối lượng kiến thức và thời gian khoá học

- Số lượng môn học, mô đun : 21 môn học
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 54 tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1020 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 335 giờ; Thực hành, thực tập: 873 giờ

- b) Danh mục các loại giáo trình, tài liệu giảng dạy
- Bộ Giáo dục và Đào tạo, *Giáo trình Giáo dục chính trị*, NXB Giáo dục Việt Nam
 - Bộ Giáo dục và Đào tạo: *Giáo trình Pháp luật đại cương*, Nhà Xuất bản Đại học Sư phạm, 2017.
 - Bộ Giáo dục và Đào tạo: *Giáo trình Giáo dục quốc phòng – an ninh*, Nhà xuất bản Giáo dục 2007.
 - Nguyễn Đăng Tỵ, Hồ Thị Phương Nga, *Giáo trình Tin học Đại cương*, NXB Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, 2015.
 - *New Headway (Pre-Intermediate)* - John and Liz Soar -NXB Từ điển Bách Khoa, 2011;
 - Trần Thị Mai, *Giáo trình Tổng quan du lịch*, NXB Lao động xã hội, 2006.
 - Nguyễn Vũ Hà - Đoàn Mạnh Cường, *Tổng quan cơ sở lưu trú du lịch*, NXB Lao động, 2006.
 - Vũ Đức Minh - *Tổng quan du lịch* - Trường Đại học Thương mại - 1999.
 - Trần Đức Thanh - *Nhập môn khoa học du lịch* - NXB Đại học Quốc gia Hà Nội - 1999.
 - Th.S Nguyễn Nguyệt Cẩm, *Giáo trình Văn hoá ẩm thực*, Nhà xuất bản Hà Nội, 2008.
 - Bằng Sơn, Mai Khôi, *Văn hoá ẩm thực Việt Nam - Các món ăn miền Bắc*, Nhà xuất bản Thanh Niên, 2006.
 - Mai Khôi, *Văn hoá ẩm thực Việt Nam - Các món ăn miền Trung*, Nhà xuất bản Thanh Niên, 2006.
 - Mai Khôi, Vũ Bằng, Thượng Hồng, *Văn hoá ẩm thực Việt Nam - Các món ăn miền Nam*, Nhà xuất bản Thanh Niên, 2006
 - Anh Côi, *Du lịch vòng quanh thế giới - nước Pháp*, Nhà xuất bản Thanh niên, 2003.
 - Nguyễn Thị Tú, *Nghệ thuật phục vụ khách sạn*, NXB Thống kê, 2005
 - Trịnh Xuân Dũng, *Tập quán và khẩu vị ăn uống của một số nước – Thực đơn trong nhà hàng*.
 - Nguyễn Văn Hiệu - Nguyễn Thị Đông - Lại Đức Cận: *Quản lý chất lượng sản phẩm*. Trường ĐH Thương mại Hà Nội 1995.
 - PGS.TS Trịnh Xuân Dũng và Hoàng Minh Khang, *Tập quán khẩu vị ăn của một số nước và thực đơn nhà hàng*, Trường Du lịch Hà Nội.
 - Phan Văn Hoàn, *Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Việt Nam*, NXB Khoa học xã hội, 2006.
 - *Giáo trình nghiệp vụ nấu ăn của dự án VIE002*.

- TS Trịnh Xuân Dũng, Tổ chức Kinh doanh Nhà hàng, NXB Lao động - xã hội Hà nội 2003.

- TS. Trịnh Xuân Dũng, Vũ Thị Hoà, Giáo trình Nghiệp vụ phục vụ ăn uống, NXB Thống kê Hà nội 2005.

+ Lý thuyết kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống, Nguyễn Hữu Thủy. NXB Hà Nội 2006

+ Thực hành chế biến món ăn Âu, Á. Nguyễn Hữu Thủy. Giáo trình trường Cao đẳng Thương mại và du lịch Hà Nội 2013

+ 555 món ăn Việt Nam. Trường ĐH Thương mại Hà Nội NXB Thống kê.

+ Kỹ thuật chế biến 200 món ăn. Trường Kỹ thuật ăn uống phục vụ Hà Nội, NXB Hà Nội. 2001,

+ 500 món ăn Á, Âu. Vũ Thị Khiêm. NXB Khoa học và Kỹ thuật. 1989

(Chương trình đào tạo chi tiết kèm theo)

Nơi nhận:

- Như kính gửi;
- Lưu VT

HIỆU TRƯỞNG



ThS. Bùi Thanh Phương